

arte com as mãos

BOLOS
decorados

BOLOS

decorados

especial



**Modelos
para todos
os gostos**



Dicas de como usar pasta americana, corantes, ferramentas e acessórios que valorizam a decoração

*Sugestões belas e criativas para arrasar
no auge da festa de casamento!*
Aprenda, passo a passo, a confeccionar flores,
pérolas, arabescos, laços e outros detalhes



www.casados.com.br

14-05-014-09

1-00

7 59623 4 3181

BOLOS
decorados
especial

Publication Details: 5 November 2014, 12:00 PM



Montagem dos bolos

Monte seu bolo de acordo com o passo-a-passo abaixo e, nas próximas páginas, escolha o modelo de seus sonhos!



1. Prepare a massa de pão-de-ó de acordo com as instruções da embalagem e, depois de frio, desenformar. 2. Prepare o recheio de sua preferência. 3. Com uma tampa grande, divida o bolo em três partes. 4. Coloque a primeira camada dentro da fôrma, forrada com saquinhos plásticos para alimentos. 5. Regue com a calda de sua preferência. 6. Espalhe o recheio uniformemente com uma espátula. Se preferir, acrescente frutas, nozes ou gotas de chocolate. 7. Coloque a segunda camada do bolo e repita os passos 5 e 6. 8. Cubra com a última camada do bolo e pressione bem com um fundo laminado. 9. Coloque um peso em cima do fundo laminado e deixe descansar por no mínimo, quatro horas.



10. Desentforme e passe uma camada de Soft Brilho da Arcorcel por toda a superfície do bolo.
11. Involte a colher empalpável na bancada, retire a pasta americana da embalagem e massageie-a muito bem. 12. Estique a pasta com o rolo. Se a massa tender a bolhar, retire-a com a ajuda de um alicate. 13. Enrole a pasta no rolo. 14. Cubra o bolo e alise bem. 15. Retire o excesso da pasta, cortando-a com a carretinha. 16. Repita todo o processo com os outros dois bolos. 17. Introduza de quatro a cinco ralcos no lado da base. 18. Capote glacê real por cima dos ralcos. 19. Sobreponha o segundo bolo. 20. Sobreponha os bolos já cobertos com a pasta americana e alise com o alisador.



Lua de prata

Perfeito para quem comemora o início ou o aniversário de 25 anos de enlace, tempo em que a comemoração exige maior brilho e destaque.



Materiais

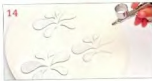
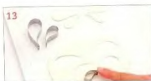
• 3,5 kg de pasta americana branca • 2 potes de 500 g de massa pomarinho • 250 g de pasta de mel • 1 kg de
• 1 kg de pasta para confeitaria rosa • 1 kg de pasta de chocolate • 1 kg de pasta de chocolate branco • 1 kg de
de gel de rose shabby • 1 kg de gel de chocolate • 1 kg de gel de chocolate branco • 1 kg de gel de chocolate
• 2 unidades de bolo 140 flex • 2 unidades de bolo 140 flex • 2 unidades de bolo 140 flex • 2 unidades de bolo 140 flex
de papel manteiga • 1 unidade de bolo 140 flex • 1 unidade de bolo 140 flex • 1 unidade de bolo 140 flex
• 1 unidade de bolo 140 flex • 1 unidade de bolo 140 flex • 1 unidade de bolo 140 flex • 1 unidade de bolo 140 flex
de chocolate



Flores e arabescos



1. Abra a massa branca para flores, com o rolo, corte 25 folhas. 2. Role as pétalas das cores. 3. Com o bico redondo, abra o punho central de cada flor. 4. Fure o centro de cada uma e ponha as pétalas sobre uma folha de papel toalha por quatro horas. 5. Faça o rolo de CMC sobre o pedúnculo. 6. Introduza os pistilos nas fendas das flores. 7. Ponha para secar novamente. 8. Faça os rabinhos formando as flores, uma no centro e uma ao redor. 9. Torça os rabinhos e coloque sobre a fita floral branca. 10. Enrole os rabinhos e pendure-os para secar. 11. Com a massa para flores, molde de 2 a 3mm, faça uma corça de dez cordões. 12. Use o aerógrafo com o corante prateado para decorar os arabescos.



- 13.** Abra a massa para flores e, com o cortador, corte seis anabiscoes de cada tamanho.
14. Polvilhe as peças com o corante prateado no aerógrafo.

Decoração



- 1.** Com um rolo de bolo, sobreponha as bolas já cobertas com a pasta amarela e alise bem. **2.** Use a cola de CMC para colar os corações no rodapé de cada andar do bolo. **3.** Monte anabiscoes, como mostra a foto, em cada face do bolo, colando-os com cola de CMC. **4.** Introduza um raminho de flores em cada andar do bolo e dê-lhe no topo. **5.** Cole facinhos de sorvete prateado atrás de cada raminho de flores. **6.** Com glaze real, cole os cristais de Swarovski no centro dos anabiscoes e os cristais redondos acima de cada um. **7.** Bolo pronto.



Cupcake

O cupcake é uma ótima opção de lembrancinha, por criar um ar delicado e individualizado de compartilhar a alegria do grande dia. Veja a preciosa sugestão da arte degresso Nice-Forte.

Diamante de prata

Massa

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de essência de

Modo de preparo

1. Bata as claras, levemente, junto ao gema e açúcar e bata até formar um creme fofo. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha de trigo aos poucos, alternando com o suco de laranja.
2. Envolva, acrescentando o fermento.
3. Por último, acrescente o creme de leite batido.
4. Despeje em forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido por 35 minutos a 180°C.

Recheio

- 1/2 xícara de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de leite de leite
- 200 g de chocolate ao leite picado

- 2 xícaras (chá) de nozes picadas ou passas ou uvas

Modo de preparo

1. Em uma panela junte o leite condensado, o leite (serve um pouco para dissolver o amido), as gemas e o amido já dissolvido.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
3. Retire do fogo, acrescente o chocolate picado e depois o creme de leite.
4. Deixe esfriar e acrescentar as frutas.

Cobertura

- 1/2 kg de chocolate branco cobertura
- ovos de corado comestível para aerografar

Montagem

1. Derreta a cobertura branca e passe (ela) com uma colher em uma camada de silicone.
2. De volta com uma camada de recheio e, sobre ela, coloque uma tira do pão-de-ló.
3. Regue levemente com o calda de sua preferência e repita o processo até completar a tortina.
4. A última camada deve ser de leite.
5. Enxerfe as sobras e tapetinas para doces.
6. Com o ajuda do aerógrafo, aplique uma fina camada de chocolate coussac.

A three-tiered white wedding cake is the central focus. It is decorated with white lace patterns on each tier and several large, vibrant red roses with green leaves. The cake sits on a white circular base. On top of the cake is a traditional bride and groom topper. The background is a green fabric with a white polka-dot pattern. In the foreground, a dark, textured cloth is visible, and a few more red roses are scattered on it.

[illegible]



Folhas e rosas



1. Tonalize a massa para flores com o corante verde oliva. 2. Abra uma faixa de 8 x 12 cm e, com rola de CMC, sobreponha três pedaços de mesma medida, 10 cm cada. Dobre a massa sobre os arames e passe o rolo por cima. 3. Com o cortador, corte cerca de oito folhas. 4. Marque as folhinhas com o texturizador. 5. Tonalize 300 g de massa para flores com o corante vermelho. 6. Abra a massa e forme uma concha. 7. Produza um pequeno pedestal. 8. Com um cortador circular, corte cerca de 12 pétalas para cada rosa aberta. 9. Roleie a base de cada pétala e pinche rola de CMC. 10. Envolva a concha com a pétala e cole. 11. Sobreponha as pétalas alternadamente e cole-as, modelando com os dedos. 12. Vire uma dobrinha nas bordas. Dêa pouco o botão. 13. Acrescente pétalas até obter o tamanho desejado da rosa. 14. Corte o excesso. 15. Aperte a base com os dedos, apertando-a. 16. Faça anéis de papel toalha e disponha uma rosa sobre cada um. 17. Produza cerca de 12 rosas e 24 folhinhas. Arrumade-as sobre uma forminha de pão de queijo e deixe secar de um dia para o outro.

Decoração



1. Em um tabuleiro, sobreponha os bolos já cobertos com a pasta americana e acabe bem. 2. Com o rolinho, estique a massa branca. 3. Usando o cortador de acrílico, corte cerca de 27 em folhas de flores e folhas. 4. Aperte bem a massa contra o cortador e retire as sobras. 5. Cole a ajuda da espátula, retire o recorte do cortador. 6. Pincelie cola de CMC no verso do entalhe. 7. Cole todos os entalhes pelo lado, compondo uma renda de flores. 8. Distribua as rosas verde-limão pelo lado duas a duas, fazendo-as com glaze real no carvão de papel, manteiga. 9. Acrescente algumas folhas para dar acabamento. 10. Bolo pronto.



Black tie

Este bolo fará do seu casamento um dia inesquecível, agradando os convidados mais sofisticados

Crédito: [www.ig.com.br/Receitas/Receitas](#)



Materiais

- 5 kg de pasta americana
- Cora de CMC
- Anelo de metal para espremer na laminada
- 2 palmas de churrasco
- Cortadores de vários formatos e tamanhos
- Corante pasta de gel preto
- Rolinho para abrir a massa
- Forno
- Algodão
- 3 bolas decoradas com 10 cm de altura, medindo 30, 25 e 15 cm de diâmetro



1. Em um tabuleiro, abra-se a pasta e cubra-a com a pasta americana e alise bem.
2. Lamine 1 kg de pasta americana com 15 ml de corante preto.
3. Esprema as folhas de pasta no anelo, usando as palmas de churrasco como guia.
4. Com os cortadores, corte flores, folhas, corações, anéis e cole-os pelo lado, montando exemplos de sua preferência.
5. Bolo pronto.

A four-tiered white wedding cake with gold-colored decorations. The tiers are square and stacked. The top tier has a small gold flower on top. The second tier has a larger gold flower in the center and a gold beaded border. The third tier also has a gold flower in the center and a gold beaded border. The base tier is decorated with a large gold ribbon bow. At the bottom of the cake, there is a figurine of a bride and groom. The bride is holding a bouquet, and the groom is holding her. The cake is set on a dark green tablecloth with gold floral patterns. There are also some gold flowers and a gold ring box on the table.

[illegible]



Flores de fuxico e pérolas



1. Com o rolo de massa, finalize levemente a massa para flores e abra a rola e rolinho.
2. Com o cortador de coração, corte dez corações para cada flor. 3. Use a caneta circular para cortar um círculo para cada flor. 4. Boleie os corações. 5. Dobre as pontas de cada coração ao meio, montando as pétalas da flor. 6. Com a cola de CMC, cole cada petala sobre o círculo de pasta americana. 7. Produza três flores e boleie o centro de cada uma. 8. Produza rolinhos com a massa miúda e corte-os em pedacinhos. 9. Faça bolinhas com cada pedacinho de massa. 10. Produza cerca de 200 bolinhas. 11. Espalhe o pó perlatado sobre as bolinhas e envolva-as muito bem. 12. Enrole a fita da massa totalizada e corte uma fita com a canetilha. 13. Enrole a fita.

Decoração



1. Em um tabuleiro, sobreponha os bolos e alise. 2. Com o pincel, passe cola de CMC no rodapé do 2º bolo. 3. Cole a fita de massa torçozada, desentruando a sobre a cola. 4. Com o cartão e o bico perla, passe uma camada de glacê real no rodapé do bolo de base e nos rodapés do 3º e do 4º bolos. 5. Cole as bolinhas peroladas sobre o glacê. 6. Estique e corte três tiras de massa para flores tonalizadas com o corante marrom, medindo 15 cm de comprimento por 5 cm de largura.



7. Junte o meio de uma fita com os dedos e corte as pontas em V. 8. Com o glacê real, cole as pontas do laço no rodapé do 2º bolo. 9. Dobre as pontas de cada fita até o centro e cole com cola de CMC. 10. Junte o centro do laço com os dedos. 11. Com o último tira, produza duas laços iguais para montar outro laço. 12. Use o glacê real, cole as laçadas sobre o centro das pontas ditas. 13. Cole também o laço pronto sobre as laçadas. 14. Com o mesmo glacê, cole uma flor de fúculos sobre o centro do laço. 15. No centro da flor, cole uma bolinha perolada também com o glacê real. 16. Use o mesmo glacê para criar uma flor no outro lado do bolo. 17. Cole uma perla no centro de cada flor. 18. Bolo pronto.

Dicas



Dicas das artesãs

1. Sempre que for abrir a massa para fazer ou a massa de tecido, unte a bancada com gordura hidrogenada.
2. Cálculo poderá ser feito com 10 cm de tubo de PVC revestido com papel laminado.
3. Prepare flores, folhas, laços e outros enfeites com antecedência de um dia.
4. Crie os corantes aos poucos, pois, é mais fácil esquecer do que classificar uma massa.
5. A pasta americana não suporta umidade, portanto o bolo não pode ir à geladeira ou ser exposto a um clima úmido.
6. Em caso de os enfeites serem: prepare-os com um dia de antecedência, é necessário que sejam protegidos com papel celofane.
7. Se a decoração do bolo for decorada, destaque o bolo montado (regado e recheado) no dia anterior, cuberto por papel alumínio e leve à geladeira. Retire da geladeira só para cobrir e decorar.
8. O bolo deverá ser transportado sempre na superfície mais plana do carro, de preferência com o ar condicionado ligado.
9. Para congelar o bolo não consuma na festa, basta cortá-lo em porções individuais embrulhá-las em papel alumínio e colocá-las no freezer.
10. Quantidade recomendada por convidado:
 - 40 g se forem apenas docinhos;
 - 100 g se o bolo for acompanhado de sorvete;
 - 150 g se houver apenas o bolo.



Noivinhos

Os noivinhos e noivas no topo do bolo são uma tradição muito. Podem ser personalizados, ou com as características do casal, ou não, isso vai depender do estilo da festa, que poderá ser formal ou descontraída. Noivo e noiva, tanto casados ou não, podem dar um toque sempre personalizado a decoração. Casamentos por ter um modelo mais clássico com os noivos casados.

Caminho das flores

Nem dia tão especial, deixe esta composição floral inspirar uma longa e feliz vida a dois!



Materiais

• 1 pacote de 5 kg de pasta americana • Corante 1 kg azul e 1 kg branco • 350 g de gelê real • Cola de CMC
• Estêtuas de noiva • 1 conjunto de cortantes de flores de três tamanhos • 1 pote de 500 g de massa para
forno • 1 cartucho de papel granjeiro • 1 sacolinha • 1 rolinho para abrir a massa • 1 molde de silicone com
molde de pétala • 1 fôrma • Algodão • 1 gesso de cor de rosa NF • Boloador • 3 bolos com 10 cm de diâmetro
em 600 quadrado, medindo 10 cm de lado e 10 cm de espessura, com 20 e 15 cm de diâmetro • Flocos



Flores e laço



1. Fatiar a massa para flores branca e cortar cerca de 12 flores com o cortador de tambores; moldar.
2. Modelar as pétalas das flores pelo lado de trás.
3. Formar a massa para flores com o mesmo tamanho e esticar.
4. Corte cerca de 12 flores grandes.
5. Solte as pétalas das flores pelo lado de trás.
6. Com a espessa, faça um fio no meio de cada flor.
7. Acomode as flores em um recipiente com arroz e afunde o centro de cada uma. Espere secar.
8. Corte 12 flores pequenas com outra porção da mesma massa.
9. Solte as pétalas das flores pelo lado da frente.
10. Com os dedos, junte as pétalas das flores menores.
11. Forme a parte do botão em pequenos, modelando os pistilos das flores. Reserve.
12. Pese cola de GCM no centro de cada flor azul e cole uma flor branca sobre ela.
13. Com a espessa, faça o laço central.
14. Pese novamente a cola de GCM na flor branca e introduza os pistilos no laço.
15. Com o rolo, estique uma fita de massa para flores finalizadas.
16. Corte uma fita, moldando 10 x 20 cm.



17. Dobre as beiradas para dentro. 18. Faça uma prega horizontal no meio da faixa. 19. Dobre a faixa ao meio. 20. Junte a parte central com os dedos. 21. Introduza plumbante nas laçadas e deixe secar.

Decoração



1. Em um tabuleiro, sobreponha os bolos já cobertos com a pasta americana e alise com o alicatador. 2. Estaque uma faixa de massa para flores tonalizada e corte uma tira medindo cerca de 2 cm x 5 cm. 3. Rasque a tira e cole-a no rodapé do bolo intermediário com cola de CMC. Corte a espessa. 4. Com o esboço da tira, produza as duas pontas da faixa, juntando o meio com os dedos. 5. Usando o molde de silicone, prepare 15 corações de perlas com a mesma massa. 6. Com um pincel, passe cola de CMC no verso de cada coração. 7. Cole os corações, alinhando o 1º e o 2º andares do bolo. 8. Com glaze real no verticilo de papel, cole as pontas do 'biquinho' a fim do bolo do meio. 9. Usando o glaze real, role o laço sobre as pontas da tira. 10. Colete o centro da faixa com uma flor, colando-a com o glaze real. 11. Cole um cacho de flores minúsculas do topo do bolo até o 2º andar. 12. Bolo pronto.

Flores



1. Botalize uma porção de massa para flores com o corante pink. 2. Faça um pequeno cilindro com a massa. 3. Introduza 15 cm de arame no cilindro. 4. Com o colinho, estique-a. 5. Corte a massa com o cortador. 6. Forme as rebarbas e veja como ficou. 7. Solte a pétala sobre a cunha de EVA. 8. Produza seis pétalas. 9. Com outra ponta da mesma massa, produza uma corinha. 10. Usando o alicates, faça um gancho na ponta de um pedço de arame. 11. Introduza a outra ponta do arame na corinha até o gancho. 12. Fincele a base de cereais e o pó rosado, matizando as pétalas e o pistilo. 13. Junte o pistilo a uma pétala e comece a encaixar os arames com a fita floral. 14. Junte as demais pétalas, encardando o miolo de uma por uma com a fita floral. Enrole todos os cabinhos juntos. 15. Com o pincel real no carrinho e o bico perlê, faça pinguinhos pelo pistilo.

Decoração



1. Tonalize 1 kg de pasta americana levemente, com os corantes azul e preto, para fazer uma coloração acinzentada.

2. Em um tabuleiro, sobreponha os bolos já cobertos com a pasta tonalizada e alise bem. 3. Abra mais uma porção de pasta tonalizada, usando dois palitos de churrasco como guia. 4. Com os cortadores, corte cerca de 22 folhas grandes e pequenas.

5. Use o bico pétala para recortar detalhes em algumas folhas. 6. Com um o faca, faça um recorte na nervura central das folhas.

7. Com a cola de CMC, fixe as folhas, duas a duas, aleatoriamente pelo bolo. 8. Use a ponta da esteca para fazer diferentes detalhes em cada folha. 9. No topo do bolo, coloque a flor. 10. Bolo pronto.

10



Elegância púrpura

Estas flores prometem levar os noivos a uma viagem mágica, rumo a um mundo de amor e felicidade permanentes.



Materiais

- 2,5 kg de pasta americana branca • 1 pote de 500 g de massa para flores • 200 g de glêndural • Gloriosa CMC • Corante líquido nas cores verde-oliva, lilás e rosa • Confeiteiro de gota em dois formatos
- 1 texturizador de folhas • Colheres plásticas descartáveis • Arco de gota • Amarelo #725 encapsulado • Fita floral nas cores verde e branca • Fios brancos para flores • 1 molde de silicone com motivo de corações
- 1 cartucho de papel aluminado • 1 seretinha • 1 rolinho para abrir a massa • Alicate • Alisador • 1 jogo de estaca 2F • Bolinhas • 2 bolos redondos com 10 cm de g. (14 e 20 x 15 cm de diâmetro)



Flores e folhas



1. Modelar a massa para flores com o corante roxo. 2. Abria a massa e corte uma faixa de 6 x 12 cm. 3. Na faixa, sobreponha três pedaços de arame, medindo 10 cm cada, com cola de CMC a distor a massa sobre os arames. 4. Passe o rolo por cima. 5. Corte as cortadões, corte cinco gotas grandes e três pequenas. 6. Dobre a borda das pétalas. 7. Arredonde as bases, elabore-as com a serapenha completa. 8. Pegue alguns pontões, dobre-os ao meio, dê uma ligeira torção e torça o arame e torça-o. 9. Encape o arame com a fibra floral branca. 10. Junte as pétalas com as três pétalas menores e encape com a fibra floral branca. 11. Junte as cinco pétalas, uma a uma, unindo-as com a fibra floral. 12. Produza três flores. 13. Modelar a massa para flores com o corante verde-oliva. 14. Abra uma faixa de 6 x 12 cm e, com cola de CMC, sobreponha três pedaços de arame, medindo 10 cm cada. Dobre a massa sobre os arames e passe o rolo por cima. 15. Com o cortador, corte cerca de oito folhas.



16. Marque as folhas com o texturizador. 17. Corte três pedaços de arame e, com o alicate, faça um gancho na ponta de cada um. 18. Produza três botões com a massa tonalizada de verde. 19. Mergulhe o gancho dos arames na cola de CMC e introduza-os nos botões. 20. Com o estilete, faça marcações nos botões. 21. Usando a fita floral verde, junte e encape os três cabinhos dos botões. 22. Junte uma flor, duas folhas e três botões. 23. Faça três arranjos iguais.

Decoração



1. Sospente as bolas cobertas com a pasta americana tonalizada com o corante lilás e azul. 2. Com o molde de silicone e a pasta americana tonalizada com o corante roxo, faça oito cordões de minhoca. 3. Use a cola de CMC para colar os cordões no rodapé de cada andar do bolo. 4. Corte o excesso de arame das flores e, no 1º andar do bolo, introduza dois arranjos lado a lado. 5. Introduza o arranjo restante no topo do bolo. 6. Bolo pronto.

Laço de ouro

Um laço dourado para confirmar os votos de um amor precioso, profundo e verdadeiro.

Gratuito e exclusivo Euforiza Wedding

Materiais

- 1kg de pasta americana
- Cor de CMC
- Cor de CMC em pó
- Açúcar de castela
- 100 g de decoração pedrinhos
- Anéis de milho para espalhar a base da
- 1 molde de acetato para corte
- 1 mo de de acetato com motivo de laço
- 1 rolo de cera
- 1 caneta de cera
- 1 caneta de cera
- Cortador de fio
- 2 m de fita dourada adesiva de 12 mm de largura
- 2 galões de corante
- Corante
- 1 molde para fazer a massa
- Pincel
- Forno
- Algodão
- 1 molde redondo tipo 10 de 10 cm de diâmetro
- 15 x 25 cm de diâmetro

Decoração



1. Com um bico leve, sobrepõe as bolinhas cobertas com a pasta americana a base da.
2. Sobrepõe a pasta americana a crescente, até a colher de chá de pó de CMC.
3. Molde a base para fazer a massa plástica.
4. Bata o açúcar na forma de acetato com o rolo de cera.



5. Coloque a pasta preparada na forma para modelar os botões. 6. Borne a massa na forma de acetos de ovos. 7. Coloque a pasta preparada na forma para modelar os três botões. 8. Use a espessa para fazer quatro borquinhos nos botões maiores. 9. Produza outros modelos de botão com a pasta, dando forma com as mãos. 10. Marque com um testarizinho. 11. Produza cerca de 30 botões variados. 12. Finche todos os botões com alicates de costura e polvilhe. 13. Coloque tiras bem longas de pasta americana, usando os palitos de churrasco como guia. 14. Com a aliceta, corte fitas com 1 cm de largura e enrole-as. 15. Usando a roleta de CMC, cole as fitas no rodapé e a 2 cm abaixo do topo de cada bolo. 16. Sobre as fitas, cole botões variados usando a mesma cola. 17. Cole a fita decorada no rodapé do bolo de meio com a cola de CMC. 18. Faça um laço e cole na fita com glaze azul. 19. Sobre o nó do laço, cole um botão também com glaze azul. 20. Bolo pronto.

20



Flor do campo

Um bolo que atrairá todos os olhares. Ideal para um casamento matinal, singelo e de rara beleza.



Material

• 1 kg de massa semidesidratada • Gelo de FMC • Cola de CMC ou pó • Açúcar de milho para enfeitar os biscoitos
• 150 g de gelê rosa • Biscoito petit fado • 2 palitos de churrasco • 1 colher de chá • 3 canetinhas • 1 Lata de EVA • Cortador de biscoito • Cortador de massa • Cortador de entrada • Confeiteiros para os gelê rosa como as de
arroz • 2 m de fita de cetim marrom com 3 cm de largura • 1 palito de churrasco • Cola branca • 1 rolo
de fita adesiva branca • Pó de açúcar • Flocos • Algodão • 5 bolinhas de massa com 10 cm de altura (medindo-se 10
e 15 cm de diâmetro)



1. En un bolcuelito, colocan las bolitas ya cubiertas con la pasta
realizada de azul y glase blancas. 2. Separa 100 g de pasta americana
y agregas una cucharada de café de pó de CMC. 3. Abra la pasta
y, con el cortador, corte cerca de 40 flores. 4. Bolea las flores
sobre el disco de EVA, acendando el centro de cada una. 5. Con
los dedos, junta las puntas de las pestas de 12 flores, formando
lo quillon. 6. Con la pasta americana tiza lizada con el color
marrom, faga bolillitas y cole-as nos miolos das flores. 7. Pro-
duza cerca de 30 flores variadas. 8. Toma tres folhas de pasta
realizada de marrom, medindo 80, 60 e 40 cm de comprimento.
Use os padrões de chocolate como guia. 9. Com o correntilha, corte
6 cas com 4 cm de largura. 10. Use o cortador de fenda para re-
cortar uma das bordas de cada tira. 11. Com a cola de CMC, cole
o marrom e o rosado de cada andar da bola. 12. Sobre o rosado,
cole a tira de cetim com cola de CMC. 13. Com o fuso p/ 2 no
canto do de papel e o glase azul, cole arranjões com duas flores
abertas e um fechado p/ cada bolillito. 14. Sobre o azul, cole as
flores. 15. Separa bolcuelito com o glase real. 16. Bola pronta.



Pura ternura

A candura deste bolo inspira uma serenidade propícia para transformar sonhos em realidade.



Materials

[illegible]

Flores



1. Trazendo a pasta americana com o corante amarelo. Separe 100 g desta pasta e acrescente uma colher de chá de pó de CMC. 2. Abra a pasta e faça um cilindro. 3. Com o alicerce, faça um garfinho na ponta de um pedço de arame de 15 cm. 4. Introduza o cilindro de pasta no arame por o garfinho. 5. Produza três 'espádoles' iguais. 6. Abra a pasta americana e acrescente uma colher de chá de pó de CMC. 7. Taque a pasta e com o rolo, corte três flores. 8. Solte as flores sobre o disco de EVA. 9. Aperte o biquinho das flores com os dedos. 10. Pesele cola de CMC no 'espádole' sobre a base da flor. 11. Pesele a flor sobre o 'espádole' e o arame. 12. Com o pincel e o corante em pó verde, pincele levemente as extremidades das flores.

13



13. Recape o
arame com a fita
florete verde.



Decoração



1. Forne um tabuleiro, sobreponha, de formas irregulares, os bolos já
cobertos com a pasta americana e alise bem. 2. Cole a fita de
gaspôlio no rodapé dos bolos. 3. Faça um laço chancel duplo e
cole-o no centro de uma face do bolo de meio. 4. Suba o nó do
lata, pregando um laço em um ângulo. 5. No lado, sem decoração,
cole a peça de vidro, no topo, dose. 6. Bolo pronto.

Cake Designer

Nice Porto

São Paulo/SP
(11) 5024-5372
(11) 5014-1072
www.niceporto.com.br



Elisabeth Teodoro

São Paulo/SP
(11) 3052-4903
elisabethteodoro@bol.com.br



Colaboradores

• Tópicos de bolo:
Inácio & Porto
São Paulo/SP
(11) 5034-1942
www.inacioeporto.com.br

• Têxteis e objetos decorativos:
Katmandu
São Paulo/SP
(11) 3632-1906
www.katmandu.com.br

Foto.e mania



- Tratamento de imagens, montagens, scrapbook,
- diagramação de fotolivros e demais álbuns
- Convites fotográficos e fotolembraças
- Livros de assinatura • Banners • Painéis
- Fotoprodutos • Retrospectivas e muito mais!

(11) 2725-8663 | (11) 9320-1795
www.fotoemania.blogspot.com
fotoemania@terra.com.br

Receitas que irão incrementar suas vendas



LANÇAMENTO NAS BANCAS DE TODO BRASIL.
PARA ADQUIRIR EDIÇÕES ANTERIORES E CONHECER OUTROS TÍTULOS,
LIGUE (11) 2108-9000 OU ACESSO WWW.CASADOS.COM.BR